

**ORIGINE :**

Beaujolais, France

CEPAGE :

Gamay noir à jus blanc

ÂGE DE LA VIGNE :

25 à 60 ans selon les parcelles.

SOL :

Il est constitué de granit désagrégé, ou gore, mélange de sable et d'argile, avec prédominance d'oxyde de fer.

FERMENTATION :

Macération en grappes entières durant 8 à 10 jours puis pressurage et élevage en cuves durant 4 à 5 mois
Non collé et filtration légère sur plaques celluloses.

MORGON "CÔTE DU PY"

SITUATION

Les vignes s'étagent de 220 à 520 mètres d'altitude et sont orientées au levant et au midi. Les vignes en appellation MORGON sont exclusivement situées à Villié-Morgon ; elles recouvrent 60% du territoire de la commune, soit 90% des surfaces plantées en vigne.

Trénel sélectionne sa cuvée sur le hameau de Morgon, terroir de « la Côte du Py » : petite colline, située à 300 m d'altitude, aux formes parfaitement rondes. Sa situation est très ensoleillée: Est, sud-est.

DÉGUSTATION

D'un grenat intense, il livre des parfums complexes et soutenus de fruits à noyaux, mêlés à des notes minérales. La bouche est marquée par une belle vivacité, mais soutenue par une bonne structure, à la fois puissante et veloutée, grâce à des tanins fondus mais encore vifs. Un élégant vin de terroir, à conseiller pour les deux ou trois prochaines années.

CONSOMMATION ET SERVICE

Servi vers- 15°C il convient très bien sur les terrines, gibiers et entrées chaudes à la crème.